

# Willkommen im Seerestaurant Rotunde

„Herzlich willkommen in Überlingen am Bodensee“

Freuen Sie sich auf ein einzigartiges Ambiente mit Blick auf den Überlinger Bodensee und einem besonderen Restaurant, dass nicht nur einen herzlichen Service garantiert, sondern auch eine regionale und saisonale deutsche Küche mit mediterranen und modernen Einflüssen.

*„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,  
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen“  
Winston Churchill*

Das Bad Hotel wurde 2013 aufwendig renoviert und besteht seit 200 Jahren in Überlingen. Es bietet sowohl im Sommer als auch im Winter ein vielseitiges Programm. Zu diesem erhalten Sie auf unserer Homepage oder im Jahresprogramm weitere Informationen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Um die Nachtruhe für unsere Hausgäste zu gewährleisten, ist unsere Terrasse nur bis 22:30 Uhr für Sie geöffnet. Wir bitten um Verständnis.

## Aperitif-Empfehlung

### Rotunde´s Sommer-Apéro

Eine Komposition von Pfirsichlikör mit Sekt Rose und Grenadine Sirup  
Lassen Sie sich überraschen...

**0,1 l á 7,50 €**

### Der Klassiker

Ein Hauch herbe Eleganz...  
Probieren Sie unseren Rosé-Portwein auf Eis,  
verfeinert mit Tonic

**0,2 l á 8,50 €**

### Champagner 2017 World Champion

Brut Premier – Louis Roederer

**0,1 l á 14,50 € / 0,375 l á 49,90 €**

...eines der bedeutendsten und renommiertesten Weingüter in Reims seit 1776. Aus den besten Lagen der Champagne ist dieser Cuvée aus 40 % Chardonnay, 40 % Pinot Noir und 20 % Pinot Meunier wirklich etwas Besonderes...

### ...oder doch ein Rosé...

Brut Rosé – Louis Roederer

**0,1 l á 16,90 € / 0,375 l á 55,90 €**

...Küchenannahme bis 13:45 Uhr & 20:45 Uhr...

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.  
Gerne geben Ihnen unser Servicepersonal oder unsere separate Allergiekarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergene“

## Rotunde´s Menü

Rotunde´s Sommerlicher Salat an Hausdressing  
mit Pfifferlingen E/G1/A/L/S

\*

Gebratenes Saiblingsfilet mit Baby Spinat  
an Tomato Beurre Monté und Tagliatelle L/G1/F/E

\*\*

Crème-Brûlée & Cassis Sorbet L/E

**49,90 €**

(buchbar bis 20:00 Uhr)

## Schmankerl

Garnelen in Chili-Knoblauch Öl 18,90 €  
mit Knoblauchbaguette G1/K

Französische Käseauswahl 20,50 €  
Fromagerie Tourette-Strasbourg  
Variation aus fünferlei Käsesorten | Feigensenf L/G1/U3/8

Antipasti Platte & Italienische Salami 24,90 €  
mit Knoblauchbaguette G1

## Schmankerl „All IN für ZWEI“

Ein Schmankerl Ihrer Wahl  
mit einer Flasche , 2023 Turteltaube, trocken

Weingut Aufricht, Bodensee

**49,90 € (gilt für zwei Personen)**

...Küchenannahme bis 13:45 Uhr & 20:45 Uhr...

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.  
Gerne geben Ihnen unser Servicepersonal oder unsere separate Allergiekarte Auskunft  
über die in den Speisen enthaltenen Allergene“

## Vorspeisen

	€
Schwarzwälder Ziegenkäsemousse <small>L/A/U7</small> Olivenöl   Pistazienkerne   Rote Beete Carpaccio	12,50
Geräuchertes Lachstatar <small>L/F/8</small> Avocado   Mini Rösti   Kräuterdip	14,50
Drei Jakobsmuscheln <small>W/13</small> Mango-Chutney   Frittierter Rucola	16,50

## Salate

	€
Rotunde's Baby Leaf Salat <small>L/G1/E/A</small> Hausdressing   Grana Padano   Cherry Tomaten geröstete Sonnenblumenkerne   Grissini	10,50
...mit Pfifferlingen... <small>L/G1/E/A/W/13</small>	17,50

## Suppen

	€
Pfifferling Suppe <small>L/G1</small> mit Knoblauch-Croutons	9,50
Bouillabaisse <small>S/13</small> mit Fisch   JulienneGemüse	10,50

## Vegi

	€
Rahmpfifferlinge nach Art des Hauses <small>G1/L/E</small> Bergpfeffer   Gartenkräuter   Tagliatelle	22,50

## Vegan

	€
Süßkartoffel-Gnocchi <small>G1/N/S</small> Getrocknete Tomaten   Pesto Rosso   Baby Spinat	23,50

### Weinempfehlung zum Vegetarischen

2023 Spätburgunder Rose, trocken  
Weingut Kress, Überlingen  
**0,25 l á € 11,80**

## Fisch & Meeresfrüchte

	€
Zanderfilet <small>L/F/G1/13/E</small> Tatar Beurre Blanc   Thymian Rostkartoffeln   Baby Leaf Salat	25,90
Kabeljaufilet <small>L/F/G1</small> Petersilienöl   Mango-Tomaten-Salsa   Kräuterreis	28,90
Seesaiblingsfilet <small>F/G1/L/E</small> Tomato Beurre Monté   Baby Spinat   Tagliatelle	27,90
Pulpo „Chimichurri“ <small>F/N/K</small> Tobiko Kaviar   Perlzwiebeln Karamellisierte Mango-Chili-Würfel   Bratkartoffeln	30,90

**Frisch geliefert aus dem Hause Südfisch**

## Regional

	€
Überlinger Schlemmerteller <small>L/G1/E/8/13/S</small> Medaillons vom Jungschwein   Rahmtunke   Waldpilze   Marktgemüse   Spätzle	24,50
Kling's Badische Maultaschen <small>L/G1/E/8/13/S</small> Schmelzzwiebeln   Baby Leaf Salat	19,50
Paniertes Kalbschnitzel <small>L/G1/E/13/A/S</small> Steak House Pommes   Baby Leaf Salat	27,90
Rinderfiletspitzen vom Jungbullen <small>L/G1/E/13/A/S</small> Mini Rösti   Portweinjus   Baby Leaf Salat	26,90
Lammrücken <small>13/S/L/E/U7</small> Knoblauch Jus   Minz-Pistazien-Mantel   Grüne Bohnen   Römische Nocken	29,90
Zwiebelrostbraten <small>13/S/L/E/G1</small> Portwein Jus   Schmelzzwiebeln   Käsespätzle	27,90
Entrecôte <small>13/S/L</small> Beurre de Paris Kruste   Steak House Pommes   Baby Leaf Salat	29,90

**Frisch geliefert aus dem Hause Schiller**

...Küchenannahme bis 13:45 Uhr & 20:45 Uhr...

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.  
 Gerne geben Ihnen unser Servicepersonal oder unsere separate Allergiekarte Auskunft  
 über die in den Speisen enthaltenen Allergene"

## Dessert

	€
Hausgemachtes saisonales Sorbet	3,50
Rotunde's Affogato <small>L/E/9</small> Darboven Espresso   Vanille-Rahmeis	5,50
Mango Crème-Brûlée <small>L/E</small> Cassis Sorbet	9,50
„Gâteau Opéra“ - Opera Cake <small>L/E/G1/9/U1</small> Mandelbiskuit   Kaffeecreme   Ganache	10,50
„Baba au Ruhm“ <small>L/E/9/13/G1</small> mit Vanille Eis & Sahne	10,50
Zitronentarte <small>L/E/13/G1</small> mit Meringue	9,50

### Digestif-Empfehlung

Grappa Nonino 5 Jahre Barrique Fass  
Cabernet, Merlot, Schioppettino

**2 cl á 8,90 €**

...Küchenannahme bis 13:45 Uhr & 20:45 Uhr...

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.  
Gerne geben Ihnen unser Servicepersonal oder unsere separate Allergiekarte Auskunft  
über die in den Speisen enthaltenen Allergene“

**ERKLÄRUNG: ABKÜRZUNGEN FÜR  
 LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN UND ALLERGIEN**

Eier und Eierzeugnisse	<b>E</b>	Farbstoff	<b>1</b>
Fisch und Fischerzeugnisse	<b>F</b>	Konservierungsstoff	<b>2</b>
Glutenhaltiges Getreide Weizen	<b>G1</b>	Antioxidationsmittel	<b>3</b>
Glutenhaltiges Getreide Roggen	<b>G2</b>	Geschmacksverstärker	<b>4</b>
Glutenhaltiges Getreide Gerste	<b>G3</b>	Geschwefelt	<b>5</b>
Glutenhaltiges Getreide Hafer	<b>G4</b>	Geschwärtzt	<b>6</b>
Glutenhaltiges Getreide Abwandlungen	<b>G5</b>	Phosphat	<b>7</b>
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<b>W</b>	Milchweiß	<b>8</b>
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	<b>K</b>	koffeinhaltig	<b>9</b>
Lupine und Lupinerzeugnisse	<b>C</b>	Chininhaltig	<b>10</b>
Senf und Senferzeugnisse	<b>A</b>	Süßungsmittel	<b>11</b>
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<b>S</b>	Gewachst	<b>12</b>
Schalenfrüchte Mandeln	<b>U1</b>	Alkohol	<b>13</b>
Schalenfrüchte Haselnüsse	<b>U2</b>	Taurin	<b>14</b>
Schalenfrüchte Walnüsse	<b>U3</b>		
Schalenfrüchte Kaschunüsse	<b>U4</b>		
Schalenfrüchte Pecannüsse	<b>U5</b>		
Schalenfrüchte Paranüsse	<b>U6</b>		
Schalenfrüchte Pistazien	<b>U7</b>		
Schalenfrüchte Macadamia	<b>U8</b>		
Schalenfrüchte Queensland Nüsse	<b>U9</b>		
Sesamsamen und Sesamsamerzeugnisse	<b>O</b>		
Schwefeldioxid und Sulfit	<b>P</b>		
Milch und Milcherzeugnisse	<b>L</b>		
Soja und Sojaerzeugnisse	<b>B</b>		
Erdnüsse und Nüsse	<b>N</b>		

...Küchenannahme bis 13:45 Uhr & 20:45 Uhr...

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.  
 Gerne geben Ihnen unser Servicepersonal oder unsere separate Allergiekarte Auskunft  
 über die in den Speisen enthaltenen Allergene"